



ÉCLAIR DE CARAMELO

👤 Advanced level

ÉCLAIR

DELI CHOUX
água - 55/60 °C

1 000g
1 500g

- Misture DELI CHOUX e água em uma batedeira planetária com batedeira em forma de pá, em velocidade média-alta, por cerca de 15 minutos.
- Deixe a massa descansar por pelo menos uma hora na geladeira.
- Com um saco à poche equipado com um bico canelado, coloque a massa no tamanho desejado em assadeiras.
- Asse no forno a 180-190 °C por cerca de 25 minutos.

CREME DE CARAMELO

SOVRANA
leite integral (3,5% de gordura)
açúcar refinado
gema de ovo
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO
sal

50g
1 000g
100g
100g
400g
3g

- Misture o açúcar e SOVRANA seco, adicione a gema de ovo e misture com um batedor.
- Ferva o leite e adicione-o à mistura previamente preparada, misture bem e leve novamente para ferver levemente.
- Adicione o chocolate, misture bem até derreter completamente, cubra com filme plástico e deixe esfriar em um ultracongelador ou na geladeira.

GANACHE BATIDO DE CARAMELO

creme líquido com 35% de gordura - (1)

Fervente

80g

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

130g

creme líquido com 35% de gordura - (2)

Frio

200g

- Prepare o ganache levando o creme para ferver (1) e adicione-o às gotas de chocolate, misturando com um batedor ou misturando com um mixer de imersão.

- Adicione o creme frio 2 aos poucos, sem parar de mexer.

-Leve à geladeira por pelo menos 3 horas (de preferência durante a noite).

- Bata com um batedor em velocidade média/baixa até obter uma consistência macia e cremosa.

DECORAÇÃO

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

Faça retângulos com o chocolate temperado SINFONIA CARAMEL GOLD, do tamanho dos Éclairs. Deixe cristalizar e, enquanto isso, bata o ganache e decore como desejar

FINAL COMPOSITION

Faça três furos na parte de trás das Éclairs e recheie-as com o creme de caramelo



Extraordinary
made simple.